

MENU DE NOËL

Disponible au Drive le 24 & 25 Décembre

Les Coquilles Saint Jacques en Galets,
Coquillages, Salicornes et Choux Graffitis,
Crème de Caviar Iodée et Croustillant de Seigle
***

Le Dos de Bar lardé de Citron Confit
Poireaux Crayons au Thé Jasmin,
Parisienne de Céleri aux Epices,
Nage émulsionnée au Beurre d'Algues
***

La Dinde Bronze Bio de 'Michel Lemoine',
le Bateau au Foie Gras et Cèpes,
les Cuisses en Boudin Blanc Truffé,
Légumes et Fruits d'Hiver, Sauce Albufera
***

Le Brie de Meaux aux Fruits Secs,
Confiture d'Oignons Rouges aux Epices
***

La Bûche de la Table de Levernois,
Chocolat Grand Cru, Crémeux Gianduja,
Parfum de Crème Brûlée Passion

85€ / personne



MENU DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible au Drive le 31 Décembre et 1er Janvier

Le Nougat de Foie Gras aux Fruits Secs,
Chutney Pommes et Poires à la Vanille Bourbon et Pain d'Epices

***

Le Tournedos de Coquilles Saint Jacques aux Truffes Noires,
Risotto de Céleri, Coquillages et Bardes braisées au Vin Jaune

***

La Raviole de Homard Bleu,
Matignon au Citron Confit, Salicornes,
Jus de Têtes au Safran de l'Aube

***

Le Chapon Bio de 'Michel Lemoine' aux Cèpes et Truffes Melanosporum
Biscuit de Gras de Cuisses et Bonbon de Chou Braisé, Sauce Salmi

***

La Briochette de Mont d'Or au Macvin du Jura,
Noix et Truffes Noires

***

Le Citron Feuille,
Crème légère Bergamote, Chocolat Ivoire
et Crumble aux Amandes Torréfiées

120€ / personne *(Menu complet et Ginger Fizz offert)*

85€ / personne *(sans le Homard et le Fromage)*



LA CARTE DE NOËL

Disponible au Drive du 24 au 30 Décembre

Le Marbré de Foie Gras aux Fruits Secs, 30€ / 250g
Cassis et Pain d'Epices

Le Saumon Fumée Ficelle, 26€ / 250g
Crêpes de Sarrasin à la Crème de Bresse,
Citron Confit et Mimosa

Le Homard Bleu à la Parisienne 35€ / Demi Homard

La Dinde Bronze Bio de 'Michel Lemoine' 35€/ Personne
le Bateau au Foie Gras et Cèpes,
les Cuisses en Boudin Blanc Truffé,
Légumes et Fruits d'Hiver, Sauce Albufera

La Fricassée de Coquilles Saint Jacques, 32€/ Personne
Poireaux Crayons au Thé Jasmin,
Parisienne de Céleri aux Epices,
Nage émulsionnée au Beurre d'Algues

La Bûche de la Table de Levernois, 12€/ Personne
Chocolat Grand Cru, Crémeux Gianduja,
Parfum de Crème Brûlée Passion



LA CARTE DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible au Drive du 31 Décembre au 3 Janvier

Le Marbré de Foie Gras aux Fruits Secs, 30€ / 250g
Cassis et Pain d'Epices

Le Saumon Fumée Ficelle, 26€ / 250g
Crêpes de Sarrasin à la Crème de Bresse,
Citron Confit et Mimosa

Le Homard Bleu à la Parisienne 35€ / Demi Homard

Le Chapon Bio de 'Michel Lemoine' 35€/ Personne
aux Cèpes et Truffes Mélanosporum,
Biscuit de Gras de Cuisses et Bonbon de Chou Braisé,
Sauce Salmi

La Fricassée de Coquilles Saint Jacques, 32€/ Personne
Poireaux Crayons au Thé Jasmin,
Parisienne de Céleri aux Epices,
Nage émulsionnée au Beurre d'Algues

Le Citron Feuille, 12€/ Personne
Crème légère Bergamote,
Chocolat Ivoire et Crumble aux Amandes torréfiées



LA FORMULE APERITIVE DE NOËL

Disponible au Drive le 24 & 25 Décembre

La Gougère aux Escargots, Persil et Ail Confits

***

Le Cannelloni de Saumon Fumé et Avruga

***

Le Galet de Foie Gras au Cassis et Pain d'Epices

***

L'Huître spéciale en Fine Gelée d'Eau de Mer,
Tomates confites et Salicornes

***

La Tartelette de Cécina,
Crémeux de Brillat Savarin aux Noix

***

La Brochette de Scampi en Tempura, Sauce Cocktail

20€ / personne



LA FORMULE APERITIVE DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible au Drive le 31 Décembre et 1er Janvier

La Gougère aux Escargots, Persil et Ail Confits

***

Le Cannelloni de Saumon Fumé et Avruga

***

Le Jambon Persillé aux Truffes Noires

***

L'Huître spéciale en Fine Gelée d'Eau de Mer,
Tomates confites et Salicornes

***

La Tartelette de Cécina,
Crémeux de Brillat Savarin aux Noix

***

La Brochette de Scampi en Tempura, Sauce Cocktail

20€ / personne